TOSHIBA

E&Eの東芝

家庭用

東芝センサーオーブングリルレンジ

取扱説明書・料理集

形 名

BHO-U52D・BHO-U52DS

- このたびは東芝センサーオーブングリルレンジをお買いあげいただきましてまことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとはいつも手元においてご使用ください。
- 保証書を必ずお受け取りください。

も・く・じ

ご使用の前に

レンジ調理

オーブン・グリル調理

ご使用の後は

料理集

こんなときは

仕様・保証

この取扱説明書では次のように表しています。

操作によって自動的に変わった状態	表示点灯中	表示点滅中
▶	レンジ	レンジ

安全上のご注意

● ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
● ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
● 表示と意味は次のようになっています。

危険	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または＊1重傷を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。
警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または＊1重傷を負う可能性が想定されること」を示します。
注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が＊2傷害を負うことを想定されるか、または ＊物的損害の可能性が想定されること」を示します。

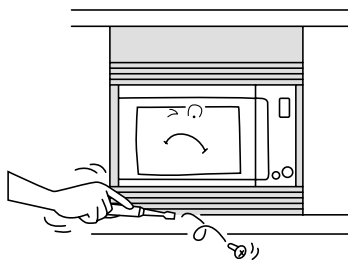
＊1：重傷とは失明やけが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁　止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに文章や絵で示します。
指　示	●は、指示（必ずすること）を示します。 具体的な強制内容は、図記号の中や近くに文章や絵で示します。
注　意	△は、注意を示します。 具体的な注意内容は、図記号の中や近くに文章や絵で示します。

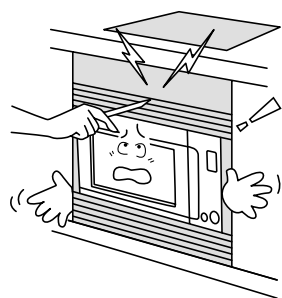
ご使用のまえに

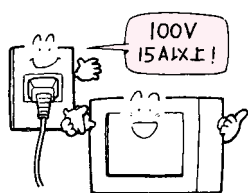
⚠危険

分解・改造・修理（※）をしない
火災・感電・けがの原因になります。
※修理は、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

分解禁止

吸気口、排気口などにピンや針金などの金属物または異物、指を入れない
感電・けがの原因になります。
もし、異物などが中に入ったときは、使用を中止し、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

禁　止

⚠警告

電源は、交流100V（ボルト）で、定格15A（アンペア）以上のコンセントを単独で使用する

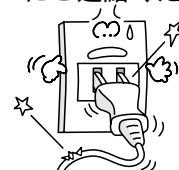
交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

コンセントを単独に使用

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

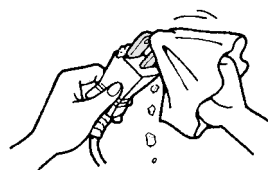
火災・感電の原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

禁　止

電源コードや電源プラグを、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重い物をのせたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁　止

電源プラグの刃・刃の取付け面に、付着したほこりはふき取る

ほこりが、付着すると火災の原因になります。

ほこりをとる

⚠注意

電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない

火災・感電の原因になります。

禁　止

長期間、使用しないときは専用ブレーカーを切る

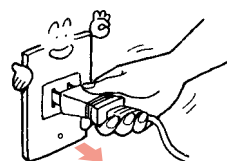
絶縁劣化により漏電火災の原因になる場合があります。

ブレーカーを切る

電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く

コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

プラグを持って抜く

（つづく）

安全上のご注意(つづき)

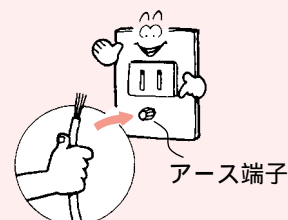
据え付けるとき

⚠警告

アースを、確実に取り付ける
アースを、取り付けないと故障や漏電のときに
感電する原因になります。
アースの取り付けは販売店にご相談ください。

アース線の接続について

アース線は、本体裏側のアースねじに取り付けてあります。

アース端子付コンセントを使う場合
アース線先端の皮をむき、芯線部をコンセント
のアース端子に確実につなぐ。

アース端子付きコンセントがない場合
アース棒(別売り)によるアースを行ってください。
※アース棒(部品コード32582118)は別売りです。お買い上げの販売店に依頼しお求めのうえアース工事(電気工事士資格者によるD種接地工事)をしてください。

次の所には接続できません。
- 水道管…硬質のビニール管を使用しているものが多く、アースができません。
- ガス管…爆発・引火の恐れがあります。
- 電話線のアースや避雷針…落雷のとき感電の恐れがあります。

次のような場所に据え付ける場合は、必ずアース工事(電気工事士資格者によるD種接地工事)を依頼してください。
- 土間や洗い場の床などの水気のある所
- 地下室など湿気のある所
- 洗い場所の近くなどの水気のある所
- その他水気や湿気のある所

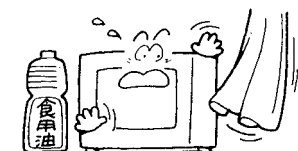
漏電しゃ断器について

- **水気の多い所に据え付ける場合は、アースのほか、さらに漏電しゃ断器を設置することが義務づけられています。くわしくは、お買い上げの販売店か、電気工事店にご相談ください。**

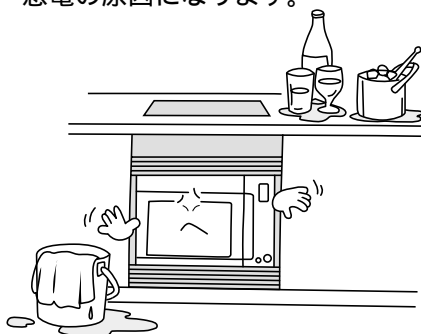
電源は15Aの専用回路(ブレーカー付)を設けてください。

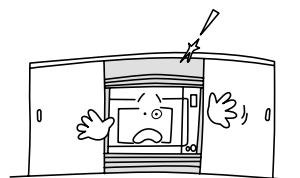
⚠警告

燃えやすいもの、熱に弱いものを本体に近づけない

焦げや、火災の原因になります。
カーテンなどを近づけないでください。

⚠注意

水のかかるところや火気の近くでは使用しない

火災・感電の原因になります。

平坦で水平な場所に置く

不安定な場所に置くと振動や騒音のもとになります。

水平な場所に置く

お願い

テレビ・ラジオから3m以上離す

雑音や、映像の乱れを防止するために受信感度の弱い場所はさらに雑音が小さくなるまで離してください。

熱や、蒸気から離す

保温釜・ポットなどの蒸気が、本体や操作部にかからないようにしてください。

本体の移動の際は気をつけて

電子レンジは構造上、操作部側が重くなっています。移動の際は、すべったり、落として手や足にけがをする恐れがありますので本体の据え付け・移動の際は気をつけてください。

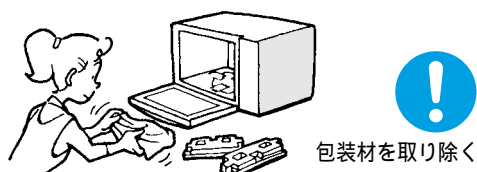
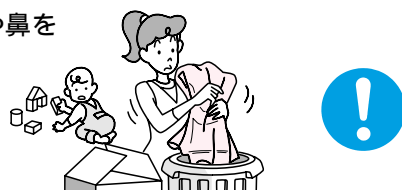
（つづく）

安全上のご注意（つづき）

据え付けるとき（つづき）

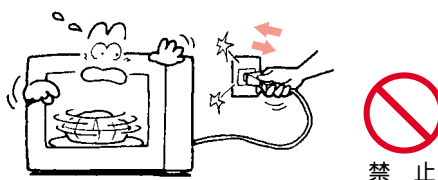
⚠警告

使用前に、包装材はすべて取り除く
取り除かないと運転中に発火し、火災・やけどの原因になります。

包装材を取り除く

包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

使用するとき

⚠警告

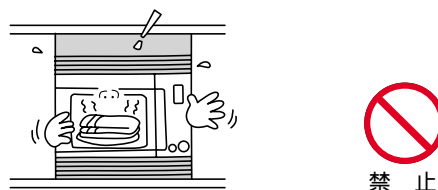
調理中に、電源プラグを抜き差ししない
調理中は、十数アンペアの大電流が流れていますので電源プラグを抜き差しすると、火花が発生し、火災・感電の原因になります。

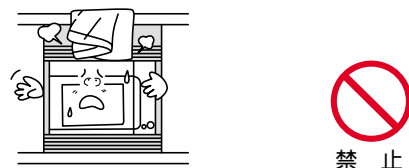
禁　止

子供だけで使わせたり、幼児をちかづけさせない
感電・けが・やけどの原因になります。

禁　止

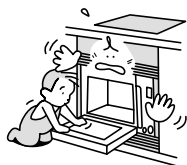
⚠注意

衣類・ふきん類の乾燥、食品の乾燥など、調理以外の目的には使用しない
過熱・異常動作して火災の原因になります。

禁　止

排気口や、吸気口をふさがない
内部の温度があがり、火災の原因になります。

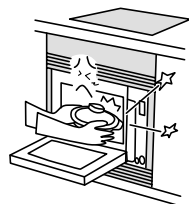
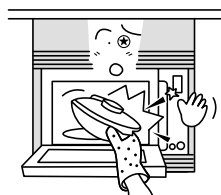
禁　止

⚠注意

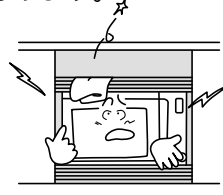
とびらや、庫内に無理な力や衝撃を加えない

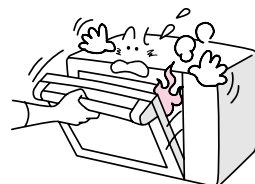
変形したところから電波がもれ、人体に障害をあたえる恐れがあります。また、とびらにぶらさがると、本体が倒れて、けがをする原因になります。

丸皿や回転板を手で無理に回したり、衝撃を加えない

容器から熱い食品がこぼれてやけどの原因になります。

庫内・丸皿（ガラスセラミックス製）・とびらのガラスに物をぶつけたり、衝撃を加えない

破損して、けがの原因になります。
容器や、茶わんの出し入れのときは、丸皿のふちに当たらないようにしてください。
とびらのガラスがキズつくと、使用中割れることがあります。

とびらに、ものをはさんだまま使用しない

電波がもれ、人体に障害をあたえる恐れがあります。また、はさんだものが発火すると、火災の原因になります。

もし、庫内で食品が燃えたときは、とびらを開けない

とびらを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。

● 食品が燃えたときは次の手順で処置してください

①とびらを閉めたまま「とりけし」キーを押し、運転を停止してください。
②専用ブレーカーを切ってください。
③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ってください。
④鎮火しないときは、水か消火器で消火してください。
● そのまま使用せずに販売店に点検を依頼してください。

（つづく）

安全上のご注意（つづき）

電子レンジ加熱のとき

⚠注意

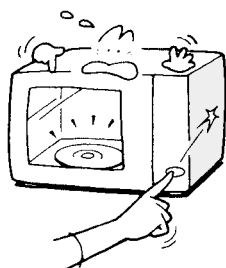
庫内が、カラのまま調理しない

- 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。
- また、長時間加熱後や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内に触れないでください。

禁　止

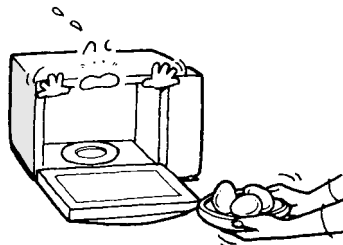
卵は、そのまま加熱しない

電子レンジで卵を加熱すると、内部も、同時に急激に加熱され膨張します。殻や、卵黄膜によって密閉状態となっているため一気に破裂して、やけどをする原因になります。また、取り出した後に突然破裂することもあります。

- 卵はよく割りほぐしてから加熱してください。
- ゆで卵は作らない、あたためもしないでください。

禁　止

飲み物（コーヒー、牛乳、水など）は、加熱する前にスプーンなどで、よくかきまぜる

ふきこぼれたり、取り出すときの振動で、突然沸騰し、飛び散ってやけどの原因になります。（加熱した後は、少し時間をおいて取り出してください。）

加熱前によくかきまぜる

生クリームなど粘りや油脂分の多い液体は加熱しない

取り出すときなどに突然沸騰し、飛び散ってやけどの原因になります。

禁　止

ラップをはずすときは、高温の食品や容器に直接手を触れない

高温になっており、やけどの原因になります。

禁　止

缶詰、びん詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し変える

また、鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除いてから加熱すること。
発火・破裂し、けが・やけどの原因になります。

食品を移し変える

加熱しすぎない

少量の食品（ポップコーン、ミックスベジタブルなど）、乾物などは燃えたり、丸皿（ガラスセラミックス製）やガラス容器が熱くなり割れたり、溶ける原因になります。

禁　止

密封性の高い容器のふたやせんをはずし、皮や殻のある食品は、切れ目や割れ目を入れる

破裂して、けが・やけどの原因になります。

ふたをとる
殻に切れ目を入れる

アルミホイル、金属容器、金串は使わない

火花が発生し、とびらのガラス割れなどの原因になります。

禁　止

ヒーター加熱（オーブン・グリル）のとき

⚠注意

ヒーター加熱使用中や終了後「皿高温」が表示中は、庫内・庫内のヒーター・とびら・その周辺に触れない

高温のため、やけどをする原因になります。
食品の出し入れや、付属品の取扱いには、付属の取手や市販の厚手のミトンをご使用ください。

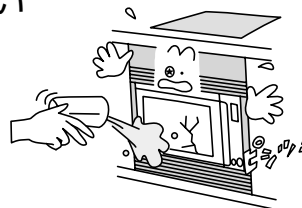
接触禁止

ヒーター加熱後「皿高温」が表示中に、庫外に取り出した丸皿･角皿には直接手を触れない

高温になっており、やけどをする原因になります。
食品を移し終えた高温の丸皿・角皿は、すぐ庫内にもどしてください。
お子様が触れたりして、やけどをする原因になります。

接触禁止

調理中、調理後、とびらやヒーターに水をかけない

割れる恐れがあり、割れた破片で、けがをする原因になります。
加熱された角皿や、食器を急に冷却しないでください。変形したり、割れたりする原因になります。
また、加熱された丸皿や角皿に急に水をかけないでください。
発生する蒸気や、飛沫でやけどの原因になります。

禁　止

お手入れのとき

⚠警告

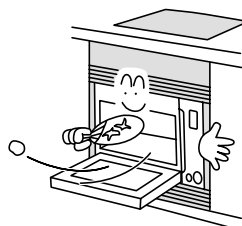
お手入れのときは、専用ブレーカーを切る

感電の原因になります。

ブレーカーを切る

⚠注意

本体の掃除は、専用ブレーカーを切り、本体が冷めてから行う

感電や、やけどをする恐れがあります。

ブレーカーを切り冷めてから

食品や、肉汁などで汚れたままにしない

バターやチーズ等、油の多い食品が庫内に付着したまま使用しますと、発煙や発火の原因になります。

● 付着した場合は、本体が冷めてから必ずふきとってください。

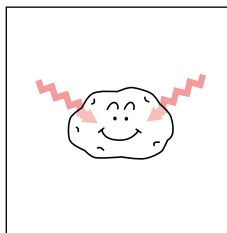
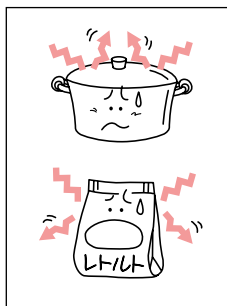
禁　止

加熱のしくみと特長

レンジ加熱

電波で食品を内と外から同時に加熱します。

電波の性質

- 電波が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子にまさつ運動が起こります。その結果、熱が発生し、食品は内部と外部が同時に加熱されます。

- 陶器や磁器などは電波を通しますが、金属製の容器や、アルミのレトルトパックなどは電波を反射するので加熱できません。

センサーについて

■赤外線センサーという、食品の表面温度を検知できるセンサーを搭載し、仕上がり具合を温度で管理しています。
食品の初期状態（常温・冷蔵・冷凍）に関係なく、仕上がり温度を設定して加熱をスタートできます。

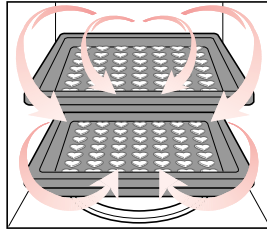
■加熱は仕上がり温度をレンジにおまかせする自動加熱と、お好みの温度を設定する手動加熱が選べます。

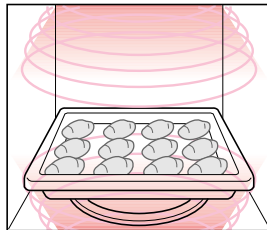
レンジ調理のコツ

- 庫内や丸皿を十分に冷やします。庫内や丸皿があたたかいと、赤外線センサーが上手にはたらきません。
- 均一に仕上げるために形や大きさをそろえます。
- ラップは熱が加わると縮む性質を持っています。ふんわりと余裕を持ってかけます。
- レンジ調理は他の調理器具よりも加熱終了後、食品内にこもった熱が多く、加熱終了後もこの熱で加熱されます。これが繰り越し加熱です。繰り越し加熱の間は、食品が乾きやすいので、ラップははずしません。
- 丸皿についた水分、汚れはきれいにふきとってくださ
- 調理時間は分量にほぼ比例しますので、分量が倍になると、加熱時間もほぼ倍になります。
- レンジ加熱は食品の水分が飛び、乾燥したり固くなりやすいので、少なめの時間設定で加熱します。

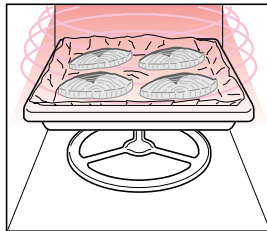
ヒーター加熱

熱風オーブン

庫内の奥にあるヒーターとファンの働きで熱風をすみずみまで広げ、食品を包むように加熱します。

対流オーブン

上下ヒーターを利用した庫内全体の熱で、食品を焼き上げます。

グリル

上ヒーターの強い熱を直接使って、食品の表面にこげめをつけます。

●魚などを、焼くときに使います。

オーブン・グリル調理のコツ

●加熱中のとびらの開閉は、庫内温度の変化や、仕上がり状態に影響します。
加熱中の開閉は少なく、すみやかにします。

●続けて加熱するときや、庫内の温度が高いときは時間を短めに設定し、様子を見ながら加熱します。

●一部だけ濃く焼き色がつく場合は、その部分をアルミホイルでおおいます。

熱風加熱と対流加熱、丸皿と角皿について

●手動オーブン調理では丸皿と角皿ともに使用でき、熱風加熱と対流加熱の2つの焼き方が選べます。丸皿は回転しながらの加熱となります。
食品の大きさや形状に合わせて好みの皿をご使用ください。下の表を参照して用途に合わせてお選びください。

		丸皿1段	角皿1段	角皿2段	角丸2段
熱風	2段調理のとき 食品全体にこげ目をつけたいとき 型に入れて焼くもの等	○	○	○	○
対流	しっとりと焼き上げたいとき	○	○	×	×

こんなときにはこんな使い方！

ごはん・おかずをあたためる	あたため スタート
牛乳やお酒をあたためる	のみもの
冷凍の肉や魚を解凍する	生解凍
野菜をゆでる	ゆでもの

煮込み料理を作る

メニューを選んで

あたため スタート キーを押す

36ページ

一定の温度を保ったまま調理をする

・ヨーグルトを作る

適温 とろ火 キーを使う

42ページ

同時に2つ以上の異なる食品をあたためたい

セット メニュー キーを押すだけ

28ページ

お好みの温度にあたためたい

例えば

・アイスクリームを柔らかくする
・ベビーフードを食べ頃の温度にあたためる
・ぬるめのミルクを飲む

お好み温度 キーを押し、
温度をセットする

37ページ

使える容器・使えない容器

容器の種類	電子レンジ加熱	電子レンジ ＆ ヒーター加熱
耐熱ガラス容器	使えます ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。	
耐熱性のある陶器、磁器土鍋、グラタン皿	使えます	
日常使っている陶磁器	使えます ただし、金粉、銀粉、金・銀箔使用の容器は使わないでください。火花が飛ぶことがあります。	使えません 禁　止
耐熱性のあるプラスチック容器(ポリプロピレン容器など)	使えます 耐熱温度が140°C以上のものは使えます。 ●油分の多い食品など、高温になるものには使えません。また、ふたには熱に弱いもの、密封性の高いものがありますので、はずしてお使いください。	使えません 禁　止 変形したり、割れたりす
アルミ・ホーローなどの金属容器、金網、金串	使えません 禁　止 特に金網、金串は火花が飛ぶことがあります。	
木、竹、紙製品	使えません 禁　止 針金等金属物を使っているものは、焦げたり、燃えたり、スパークすることがあります。	
アルミホイル	使えません 禁　止 容器のふたや、調理品に敷いたり巻いたりするときは、庫内壁面や、とびら内側のガラスに触れないようにしてください。	
ラップ	使えます 耐熱温度が140°C以上のものは使えます。 ●油分の多い料理など、食品が高温になるものには使えません。また、ポリエチレン製のラップは、溶けて燃えることがありますので使えません。	使えません 禁　止 溶けるため使えません。

●耐熱温度は容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。

ヒーター加熱
オーブン・グリル
ることがあります。
使えます ただし、取手がプラスチックのものは使えません。 金粉、金箔使用の食器・銀製・アルミ製の食器は、はがれや変色するおそれがあります。
使えません 禁　止 こげたり燃えたりします。 ただし、ケーキ等に使う硫酸紙や、耐熱性加工を施した紙は使えます。
使えます こげ目の加減をしたいとき、部分的に使います。

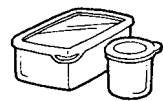
下記の容器はどの加熱にも使用できません

禁　止

ふつうのガラス容器

耐熱性がないので割れます。
特にカットグラス、強化ガラスなど、ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものは使えません。

一般プラスチック容器

- ポリエチレン
- スチロール
- フェノール
- メラミン
- ユリアなどの樹脂

耐熱温度が、140℃より低いものは、発熱したり破損することがあります。

漆　器

耐熱性がないので、ぬりがはがれたり、ひび割れを起こすことがあります。

**赤外線センサー使用の調理のとき、陶器製、ガラス製、プラスチック製などのふたを使いますとセンサーがはたらかなくなるため、ふたはしないでください。
自動調理の場合は料理集にしたがってください。**

各部のなまえとはたらき

本 体

[正面]

庫内（耐熱脱臭コート採用）

上ヒーター（庫内上面）

熱風ヒーター（庫内奥）

排気口

表示部

操作部

＊飾りルーバー
システムキッチンの扉部との高さを合わせるためのものです

形名表示

吸気口

回転軸
回転板を回す軸です

たな支え（上）
角皿をのせます

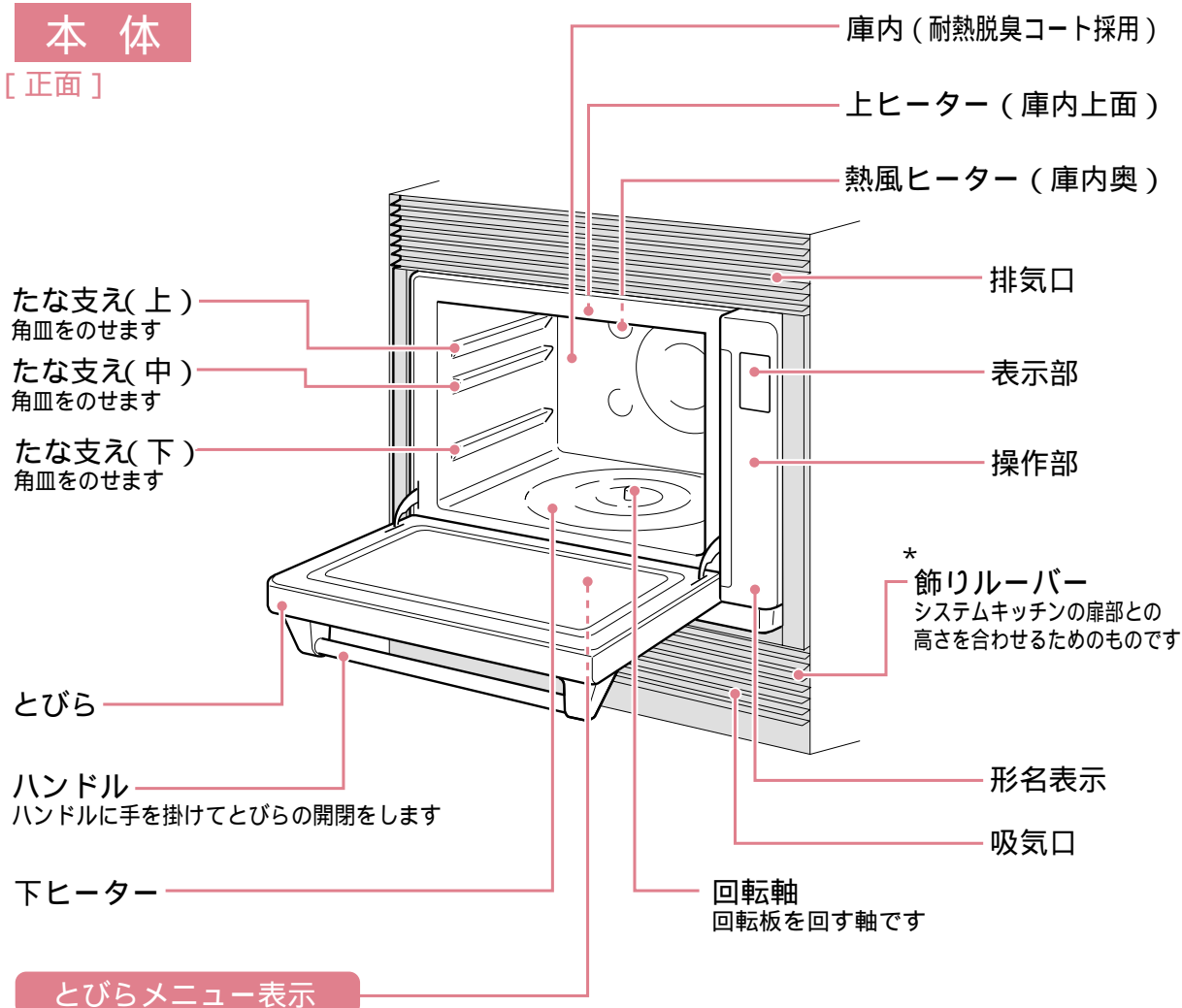
たな支え（中）
角皿をのせます

たな支え（下）
角皿をのせます

とびら

ハンドル
ハンドルに手を掛けてとびらの開閉をします

下ヒーター

とびらメニュー表示

お菓子	7 スポンジケーキ 9 シュークリーム	8 シフォンケーキ 10 クッキー
お惣菜	11 2段お惣菜(じっくり焼き) 13 ローカロリーフライ 15 レンジ炒め物	12 2段お惣菜(さっと焼き) 14 ヘルシー網焼き 16 たっぷり野菜
適温煮込み	17 シチュー・カレー 19 ジャム	18 肉じゃが

[庫内側面]

赤外線センサー

カバー
電波の出口を保護します
このカバーは絶対に取りはずさないでください

＊飾りルーバーの取扱い上のご注意
強くけったり、引っぱったりしないようにしてください。
変形したり割れる恐れがあります。

操作部

温度モニター
20ページ

自動調理操作
調理を自動的に行います。時間や温度設定の必要がありません。

ワンタッチメニューキー
キーを押すだけで自動的に加熱します。 26～34ページ

オートメニュー
ダイヤルを回すことにより、とびら前面に表示されているメニュー番号を選択できます。
- メニュー番号設定後スタートキーを押します。

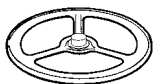
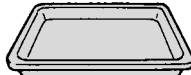
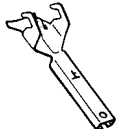
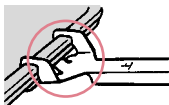
36・43・44ページ

手動調理操作
調理に応じて時間や温度を設定して使います。
37・40～42・45～49ページ

とりけしキー
キーを押し間違えたときや、途中で調理を止めるときに押します。

表示部
21ページ

スタートキー
押すと調理を開始します。
調理途中にとびらを開けたときは、もう１度押します。

仕上がり調節キー
- 自動調理の温度調節に使います。
- 自動調理の仕上がり状態の調節に使います。
- ［∧］キーを押すと〔強め〕に、［∨］キーを押すと〔弱め〕になります。
  強めは調理時間が長くなり、弱めは短くなります。

ダイヤル
- とびらに表示してあるオートメニューの選択に使います。
- 手動調理の時間および温度の設定に使います。
- 手動オーブン調理中の温度の変更に使います。
- 調理中の時間の増減に使います。
  右に回すと1分ずつ時間が長くなり、左に回すと1分ずつ時間が短くなります。

付属品

付属品は正しくお使いください

回転板１枚	丸皿１枚（ガラスセラミックス製）	角皿２枚（鉄板ホーロー）	焼網１枚
取手１個	●ヒーター加熱調理の際の丸皿・角皿の出し入れに使います。取手は「上」表示を上側にして根元までしっかり差し込みます。※茶わん蒸しなど容器や鍋を使う重量物調理のときは、市販の厚手のミトンも合わせてお使いください。	丸皿のとき	角皿のとき

各部のなまえとはたらき

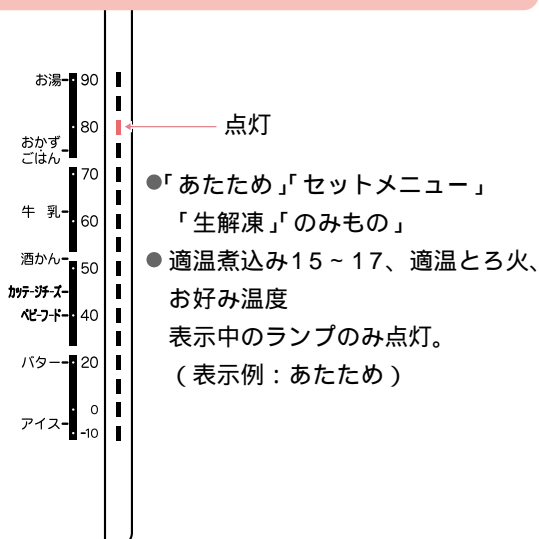
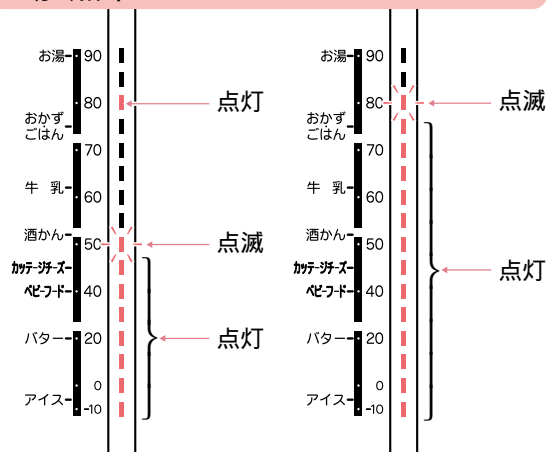
温度モニター

- 設定温度や食品温度のランプが点灯または点滅します。
  設定温度 ･･･ 表示部に表示される温度
  （食品のおよその仕上がり温度の目安）
  食品温度 ･･･ 加熱している食品のおよその温度の目安
- 自動キー（あたため、セットメニュー、生解凍、のみもの、適温煮込み15～17）適温とろ火、お好み温度のときに表示します。

お願い

- **各コースでの食品温度表示は目安ですので、食品の種類・大きさ・置く位置により、仕上がった温度と異なることがあります。**

自動キーを押したとき ダイヤルを回してメニュー番号や お好み温度を合わせたとき

- 「あたため」「セットメニュー」「生解凍」「のみもの」
- 適温煮込み15～17、適温とろ火、お好み温度
  表示中のランプのみ点灯。
  （表示例：あたため）

加熱中

- 表示温度のランプが点灯
- 食品の位置を検出した後、食品温度のランプが点滅、食品温度までのランプが点灯

加熱終了

- ランプが消えます。

調理時間の合わせかたについて

調理時間は加熱のしくみによって合わせかたが変わります。「レンジ強」・「レンジ用食品」・「グリル」で加熱するときの調理時間は5分までは10秒間隔で、10分までは30秒間隔で、それ以降は1分間隔で合わせます。

「レンジ弱」・「オーブン」・「発酵」・「適温とろ火」で加熱するときの調理時間は15分までは30秒間隔で、40分までは1分間隔で、それ以降は5分間隔で合わせます。

レンジ強

0	5分	10分	20分
10秒間隔	30秒間隔	1分間隔	

レンジ用食品・グリル

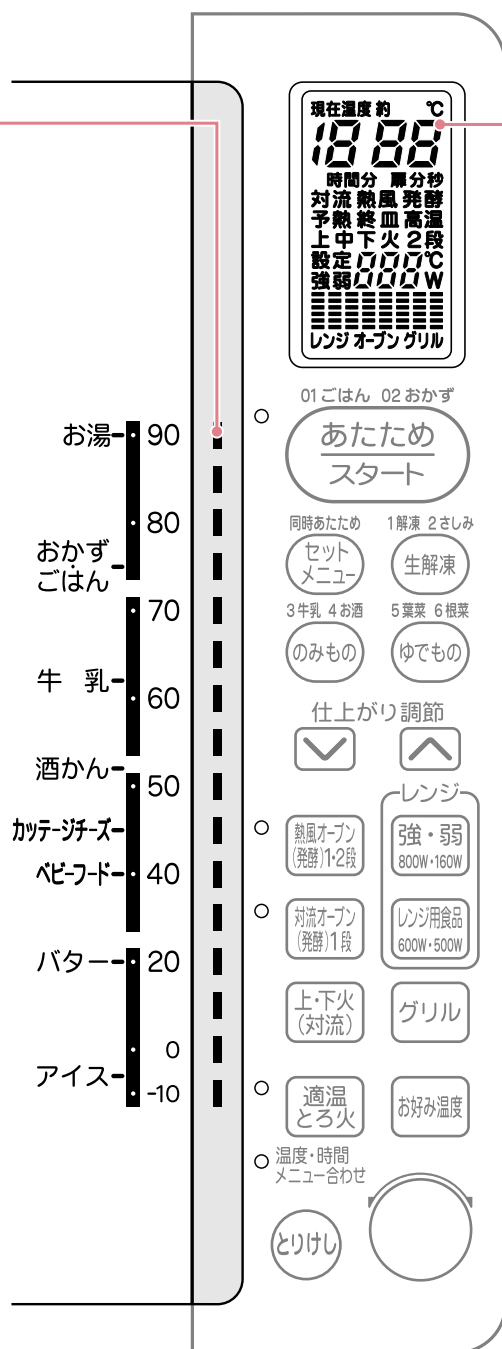
0	5分	10分	30分
10秒間隔	30秒間隔	1分間隔	

レンジ弱・オーブン・発酵

0	15分	40分	1時間30分
30秒間隔	1分間隔	5分間隔	

適温とろ火

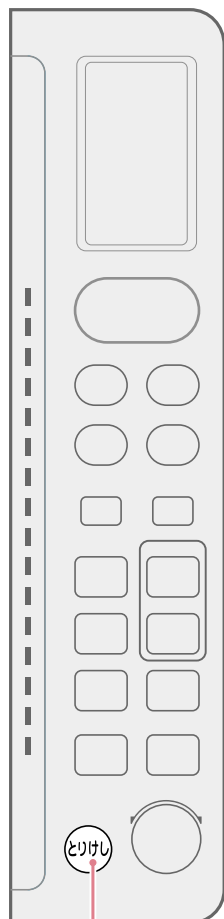
0	15分	40分	3時間
30秒間隔	1分間隔	5分間隔	

表示部

表示	説明
現在温度 約 ℃ 18 88 時間分 分秒	現在の食品の温度、調理時間 調理内容（番号）を表示します。
対流 熱風	オーブンの加熱方式を表示します。
発酵	発酵調理のとき点灯します。
予熱 終	予熱の状態を表示します。
上 中 下 2段	角皿のたな位置指定がある調理のとき角皿のたな位置を表示します。
上 下 火	オーブン調理のとき、「上火」「下火」の強さを表示します。
扉	ワンタッチメニューのとき、とびらを閉じて、1分を過ぎてからキーを押すと表示します。
高温	調理に対し庫内の温度が高いとき表示します。
皿 高温	調理終了後庫内の温度が高いとき表示します。
設定 強弱 888 ℃ W	設定温度、レンジの設定出力 仕上がり調節の強め、弱め レンジ出力の強、弱を表示します。
▬▬▬▬▬▬▬▬▬	赤外線センサー使用調理のとき庫内の温度分布を表示します。
レンジ オーブン グリル	調理の内容を示します。 運転中は点滅します。

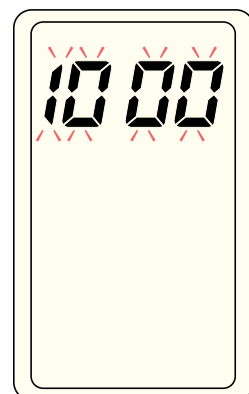
ガイドサイン

操作の手順を点滅でお知らせします。

重量センサーの0点調節のしかた

使用キー

ご購入後、初めてお使いになるとき、0点調節をしてください。自動調理のときに、重量センサーを正しくはたらかせるために、0グラムを合わせます。

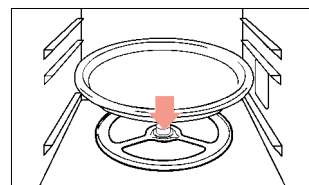
1 電源プラグをコンセントに差し込む

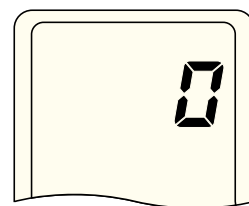
▶なにも表示しません。
とびらが開いていると**2**のように表示します。

2 とびらを開ける

▶表示部が図のように点灯。
「1000」が点滅。

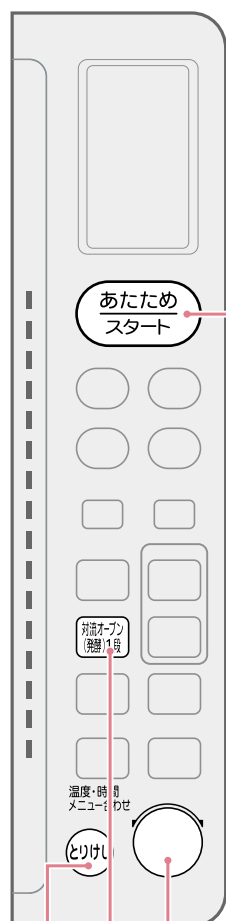
※表示が「0」のときは0点調節が行ってありますので3、4の操作は不要です。

3 庫内に、回転板と丸皿だけをセットする

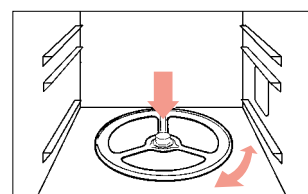
- 回転板の取り付けは、庫内底部の回転軸へ差し込んで、止まる位置まで軽く回します。

4 とびらを閉めて、とりけしキーを押す

▶2～3秒後にピーッピーッと鳴り、重量センサーの0グラムの位置を決め、「0点調節」を完了。

お願い
- 正しい0グラムを合わせるために、必ずとびらを閉めてください。
- ピーッピーッと鳴るまで本体を動かさないでください。
- 0点調節のとき、丸皿が回り庫内灯が点灯しますが故障ではありません。
- 丸皿のセットを忘れるなど、操作をまちがえたときは、電源プラグを抜き、もう一度0点調節を行ってください。
- 0点調節をしたのに「1000」が点滅したときは、0点調節が正しく行われていません。もう一度0点調節をしてください。

庫内のカラ焼きのしかた

使用キー

ご購入後初めてお使いになるときは、庫内の油を焼き切るため、庫内をカラ焼きしてください。
最初、煙が出たり、臭いがすることがありますが、故障ではありません。

1 庫内に、回転板だけをセットする

- 回転板以外の付属品は入れないでください。

2 対流オーブン(発酵)キーを2回押す

3 ダイヤルを回し、200℃に設定する

4 対流オーブン(発酵)キーをもう1度押す

5 ダイヤルを回し、20分に合わせる

- 30分以上の設定はしないでください。

6 スタートキーを押す

ピーッピーッピーッ

カラ焼き終了

▶ブザーが3回鳴る。

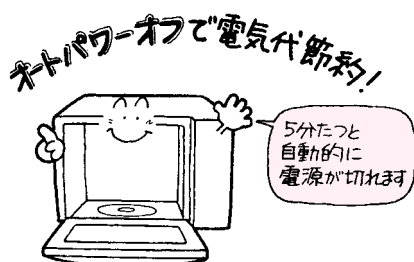
- 終了後、表示部に「皿高温」を表示します。（111ページ参照）

7 とりけしキーを押し、とびらを開ける

- 「とりけし」キーを押すか、とびらを開けないと、取り出し忘れお知らせ機能がはたらいて、1分ごとに5分までピーッピーッピーッと鳴ります。（24ページ参照）

知っておいていただきたいこと

オートパワーオフについて

オートパワーオフとは、省エネルギーを目的に使用していないとき自動的に電源が切れる機能です。
キーを操作しても動作しません。
とびらを開閉することにより電源が入り、キーを受け付けます。

- 表示部に「0」が表示されている状態で5分間以上とびらの開閉がないと、自動的に電源が切れます。
- オートパワーオフ後は、とびらを開閉すると電源が入り表示部に「0」が表示されます。

お願い

- **とびらを閉じた状態で、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは、電源が入りません。一度とびらを開けると電源が入ります。**

ワンタッチメニューについて

(あたため、セットメニュー、生解凍、のみもの、ゆでもの)

ワンタッチメニューキーの、メニューをお使いのときは、とびらを閉めて1分以内にキーを押してください。
1分をすぎるとスタートしません。「扉」が表示されます。食品をとり出し、とびらを閉めてもう一度とびらを開け、食品を入れてキーを押してください。
※庫内が、カラの状態で加熱するのを防ぐための機能です。

ブザー音について

このオーブングリルレンジは、つぎの操作・状態のとき、ブザー音でお知らせします。

- キーを押したとき
- 調理が終了したとき
- オーブン調理で予熱が終了したとき
- 異常表示したとき
- **取り出し忘れお知らせ機能がはたらいたとき**

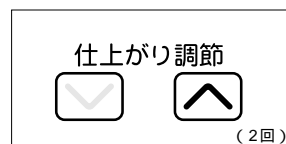
調理終了後、食品の取り出し忘れをお知らせするために、1分おきに5分までブザーがピーッピーッピーッと鳴ります。「とりけし」キーを押すか、とびらを開けると鳴らなくなります。

ブザー音を消すとき

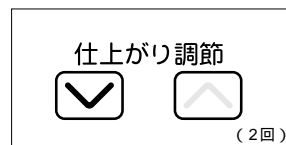
ブザー音が、必要ない場合あらかじめつぎの操作をしておくと、ブザー音を消すことができます。

取り出し忘れお知らせのブザー音だけを消すとき

1 「0」表示中にとりけしキーを2回押す

2 続いて仕上がり調節 ∧ キーを2回押す

全てのブザー音を消すとき

1 「0」表示中にとりけしキーを2回押す

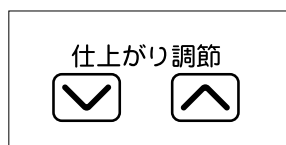
2 続いて仕上がり調節 ∨ キーを2回押す

ブザー音が出るように戻すとき

ブザーの音を、消した操作と同じ操作を行うことにより、ブザー音が出るようになります。

仕上がり調節キーについて

自動調理の仕上がり調節キーとして使います

自動調理では、仕上がり調節キーをお使いになるとお好みにより、でき上がり状態が調整できます。

自動調理のキーを押した後、15秒以内に仕上がり調節キーを押して調節する

- 「あたため」「のみもの」「セットメニュー」で ∧ キーを押すと設定温度が5°C高くなり、∨ キーを押すと設定温度が5°C低くなります。
- 他のメニューでは ∧ キーを押すと〔強め〕に ∨ キーを押すと〔弱め〕になります。強め1、2、3 弱め1、2、3があります。
- 1杯の量の多いときは〔強め〕、少ないときは〔弱め〕で調節してください。
- 「のみもの」のみ前回の仕上がり調節を記憶する機能がついています。
  現在の設定温度が次回から自動設定されます。
- 記憶している仕上がり調節を設定し直すときに押します。

調理のときのお願い

電子レンジでミックスベジタブルの少量での解凍加熱はしないでください

火花の発生や、故障の原因になります。

加熱しすぎないこと

加熱しすぎると、発煙や発火の原因になります。

自動調理をするとき

調理途中でとびらの開閉はしないでください

調理途中でとびらを開けると、うまくできないことがあります。

丸皿を使う自動調理は、丸皿を入れてから食品を入れてください

食品の重さを正しくはかるために行います。
とびらを閉めたあとで、ふたたび開けたり、調理途中でとびらを開けると、うまくできないことがあります。

庫内の温度がさがってから調理してください

食品に適した加熱ができません。
ヒーター加熱調理の後で、レンジ調理するときはとびらを開け、温度がさがってから始めます。
オートパワーオフ機能で自動的に電源が切れます。
とびらを一度閉めてから、とびらを開けると電源が入ります。

自動調理は食品の重さに適した容器を使用してください

この説明書の調理のコツに容器が指定されている調理は、指定の容器を使用してください。
容器が重すぎると、食品がこげたり燃えたりすることがあります。

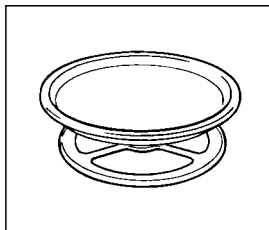
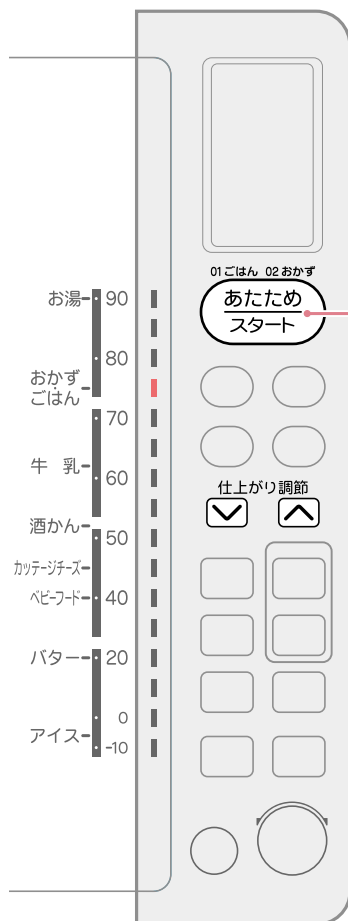
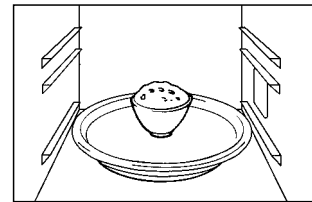
少量の食品や乾燥したものは自動調理しないでください

食品がこげたり燃えたりすることがあります。

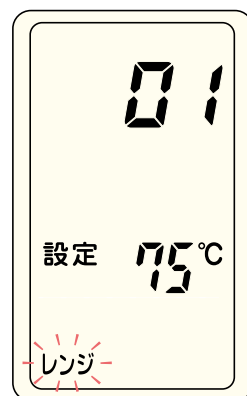
ごはん・おかずをあたためる

付属品

使用キー

2

1 食品を庫内に入れる

2 あたためキーを押しメニューを選ぶ

●とびらを閉めて1分以内に押してください。
●押すごとに、01ごはん↔02おかずと変わります。
（加熱開始から5秒以内）

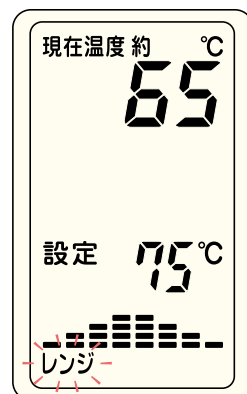
例：01ごはんのとき

▶ 丸皿が回転し加熱開始

●お好みにより15秒以内に「仕上がり調節」キーで、加減してください。

▶表示部に設定温度と食品のおよその温度を表示。庫内全体の温度分布も表示。
▶温度モニターでは設定温度が点灯し、温度変化を点滅表示。
＊残り時間の表示は出ません。

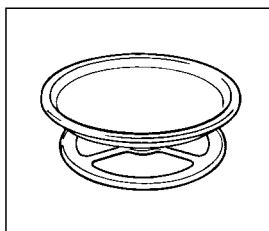
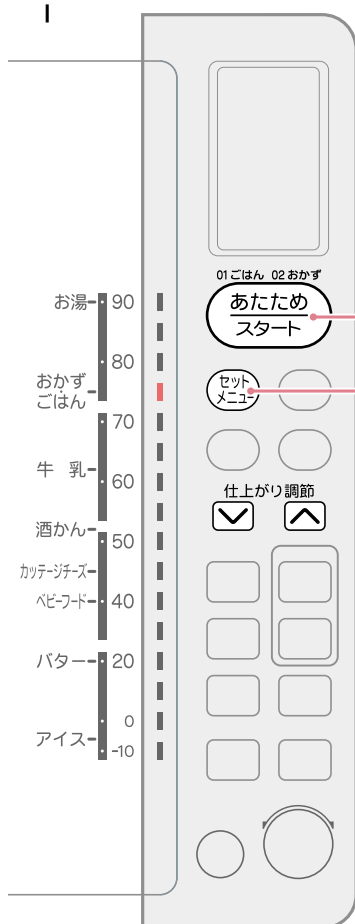
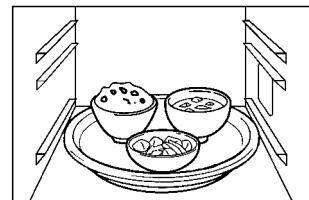
加熱中

加熱終了

▶ブザーが3回鳴る。

お願い

●容器にふたがありますと赤外線センサーが正常にはたらかないため、中の食品が熱くなり、熱に弱いプラスチック容器・発泡スチロール製のトレイなどは、溶けたり変形することがありますので、ふたはしないでください。
●オーブンなどヒーター加熱調理後、表示部に「皿高温」が表示中は、庫内、丸皿、角皿などが熱くなっています。「皿高温」表示中は、熱に弱いプラスチック容器・ラップや、発泡スチロール製のトレイなどは、
溶けたり変形する恐れがあるため、丸皿の上には置かないでください。

同時に2つ以上の異なる食品をあたためる

付属品

使用キー

1 食品を庫内に入れる

2 セットメニューキーを押す

● とびらを閉めて1分以内に押してください。

▶ 加熱開始

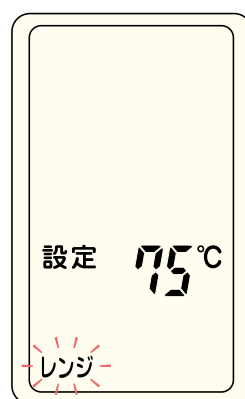
● お好みにより15秒以内に「仕上がり調節」キーで、加減してください。

▶ 表示部に設定温度と食品のおよその温度を表示。庫内全体の温度分布も表示。

▶ 温度モニターでは設定温度が点灯し、温度変化を点滅表示。

＊残り時間の表示は出ません。

加熱中

現在温度 約 65℃
設定 75℃
レンジ

3 先にあたたまった食品を取り出して、スタートキーを押す。

● 食品の組み合わせによっては、先にあたたまる食品があります。

● 先にあたたまった食品がある場合は、ピピピ、ピピピ、ピピピとブザーが鳴って加熱を中断します。

● 先にあたたまった食品は手前（とびら側）に止まるので取り出してからスタートキーを押して残りの食品を加熱します。

＊3分間「スタート」キーが押されないと0表示になります。
＊食品の組み合せによっては、3の操作を2回以上する場合もあります。
＊すべての食品が同時にあたたまる場合は3の操作は必要ありません。

加熱終了

▶ ブザーが3回鳴る。

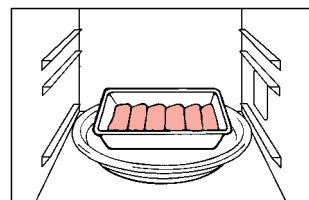
冷凍の肉や魚を解凍する

付属品

食材全体をしっかり解凍する「解凍」と、半解凍の「さしみ」の2つのメニューがあります。
調理に合わせて使い分けてください。

1 食品を庫内に入れる

- 発泡トレイのままで解凍できます。
- ラップは、はずします。

使用キー

2 生解凍キーを押し、メニューを選ぶ

- とびらを閉めて1分以内に押してください。
- 押すごとに、1解凍↔2さしみと変わります。
（加熱開始から5秒以内）

例：1解凍のとき

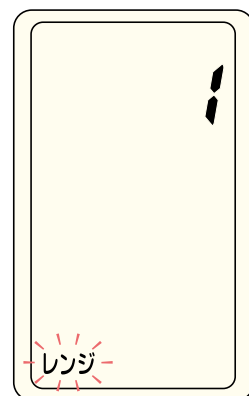
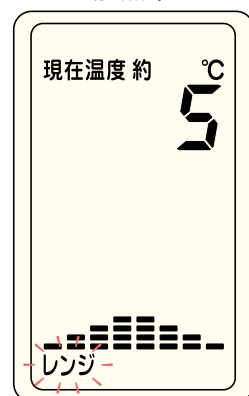
加熱中

▶ 解凍開始

- お好みにより15秒以内に「仕上がり調節」キーで、加減してください。
- ▶表示部に食品のおよその温度を表示。庫内全体の温度分布も表示。
- ▶温度モニターでは設定温度が点灯し、温度変化を点滅表示。

＊残り時間の表示は出ません。

解凍終了

▶ブザーが3回鳴る。

お願い

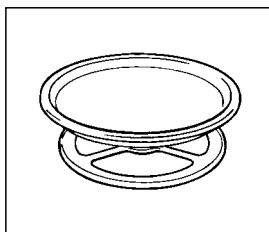
- 庫内や丸皿を十分に冷ましてから加熱してください。庫内や丸皿の温度が高いときに「生解凍」キーを押すと、表示部に「C21」と「高温」が表示されます。とびらを開け庫内の温度を下げてから操作してください。庫内温度により、うまく解凍できないことがあります。（111ページ参照）
- 1解凍は、上手に解凍できるように庫内の温度を高くしています。終了後はすぐに食品を取り出してください。
- 解凍不足の場合は、手動レンジ弱で様子を見ながら追加加熱してください。

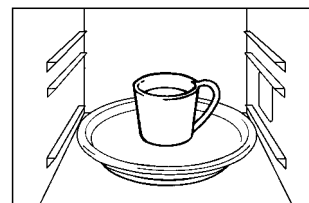
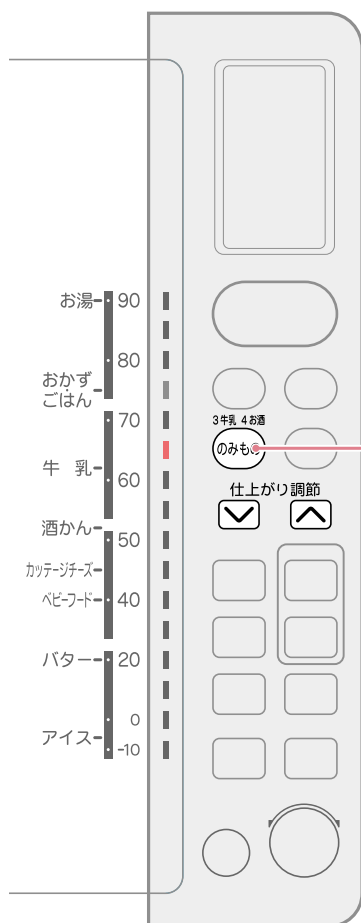
牛乳やお酒をあたためる

付属品

使用キー

3牛乳 4お酒
のみもの
仕上がり調節

お湯 90
おかず ごはん 80
牛乳 70 60
酒かん 50
カッテージチーズ ベビーフード 40
バター 20
アイス 0 -10

ラップをしないでお使いください。

1 食品を庫内に入れる

2 **のみもの**キーを押し、メニューを選ぶ

- とびらを閉めて1分以内に押してください。
- 押すごとに、3牛乳↔4お酒と変わります。
(加熱開始から5秒以内)

例：3牛乳のとき

3
設定 65℃
レンジ

▶ 加熱開始

- お好みにより15秒以内に「仕上がり調節」キーで、加減してください。

▶表示部に設定温度と食品のおよその温度を表示。庫内全体の温度分布も表示。

▶温度モニターでは設定温度が点灯し、温度変化を点滅表示。

＊残り時間の表示は出ません。

加熱中

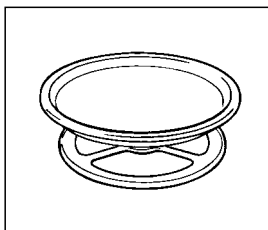
ピーッピーッピーッ

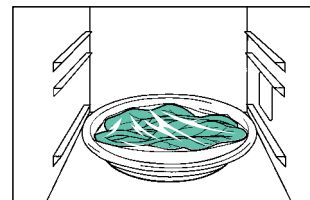
加熱終了

▶ブザーが3回鳴る。

レンジ調理(自動)

葉菜・根菜をゆでる

付属品

容器を使わず、ラップをしてお使いください。

1 食品を庫内に入れる

2 ゆでものキーを押し、メニューを選ぶ

● とびらを閉めて1分以内に押してください。
● 押すごとに、5葉菜↔6根菜と変わります。
(加熱開始から5秒以内)

▶ 加熱開始

● お好みにより15秒以内に「仕上がり調節」キーで、加減してください。
▶ 途中で残り時間を表示。
● 残り時間は食品の種類・量により異なります。

使用キー

例:5葉菜のとき

加熱中

加熱終了

▶ ブザーが3回鳴る。

レンジ調理（自動）

煮込み料理・炒め物・かんたんな煮物料理

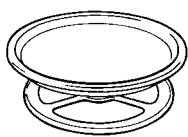
付属品

15 レンジ炒め物
16 たっぷり野菜
17 シチュー・カレー
18 肉じゃが
19 ジャム

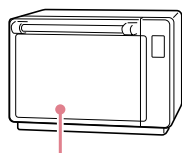
使用キー

あたため スタート — 3

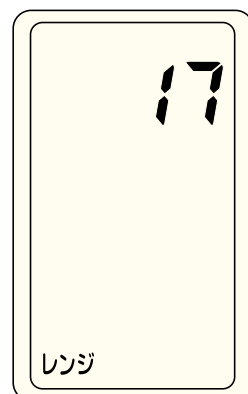
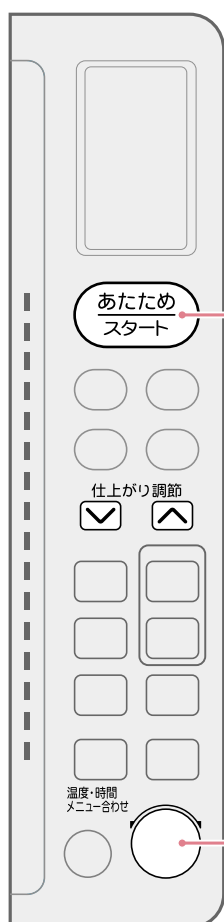
仕上がり調節

温度・時間 メニュー合わせ — 2

- 煮込みは17～19まであります。
- 操作手順は、下準備をのぞき同じです。
- 下準備は、料理集を参照してください。
（たっぷり野菜は50ページを参照してください。）

1 食品を庫内に入れる

2 ダイヤルを回し、メニューを選ぶ

15 レンジ炒め物
16 たっぷり野菜
適温 煮込み
17 シチュー・カレー
18 肉じゃが
19 ジャム

- お好みや食品の分量により「仕上がり調節」キーで、加減してください。

例：17シチュー・カレーのとき

3 スタートキーを押す

▶ 表示部に庫内全体の温度分布を表示。
▶ 途中で残り時間を表示。

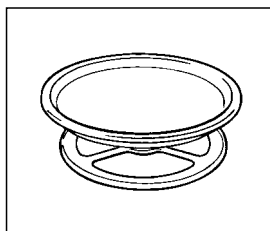
加熱中

ピーッピーッピーッ

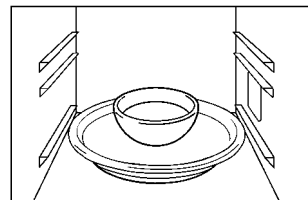
調理終了

▶ ブザーが3回鳴る。
- さらに加熱するときは手動調理で様子を見ながら行ってください。

仕上がり温度を選んであたため・調理をする

付属品

使用キー

あたため温度の目安は38・39ページを参照してください。

1 食品を庫内に入れる

2 お好み温度キーを押す

例：ベビーフードを
あたためるとき

3 ダイヤルを回し、お好みの温度を選ぶ

4 スタートキーを押す

▶表示部に設定温度と食品のおよその温度を表示。庫内全体の温度分布も表示。
▶温度モニターでは設定温度が点灯し、温度変化を点滅表示。
＊残り時間の表示は出ません。

加熱中

ピーッピーッピーッ

調理終了

▶ブザーが3回鳴る。

食品とあたため温度の目安

あたため　その他

●紅茶

ホットワイン
老酒

●玉露

ゼラチンを溶かす

バターを溶かす(細かく切って加熱します。)
チョコレートを溶かす(粗くくだいて加熱します。)

カッテージチーズ

バター・クリームチーズをやわらかくする

アイスクリーム
(ふた(内ぶた含む)は必ず取ってください。)

お願い

- ごはん、おかず、牛乳、お酒のあたためは、ワンタッチメニューキーを使って加熱すると簡単で上手に仕上がります。
- 食品は庫内の中央に置いてください。
- ラップやふたをしないで加熱してください。カレー・シチューは飛び散る恐れがあるのでラップをしてください。
- 1人分の分量を基準としています。分量が多いときは温度をやや高めに設定し、分量が少ないときはやや低めに設定してください。
- 容器の大きさ、形状、材質により仕上がり温度が変わります。
- 95℃設定は、カレー、シチューのようなとろみのある食品をあたためるときのみお使いください。
- パンのあたためは「お惣菜」のふっくらパンをお使いください。

※●ベビーフードは
・浅めの容器に移しかえて加熱してください。
・赤ちゃんに与える前に必ず温度を確かめてください。
・冷凍したものは、あたためられません。手動レンジ強で様子を見ながら加熱してください。
・1回で加熱できる分量は約60～130gです。

レンジ調理(手動)

出力と時間をセットしてあたため・調理をする

レンジ強(800W)レンジ弱(160W相当)の切換えができます。

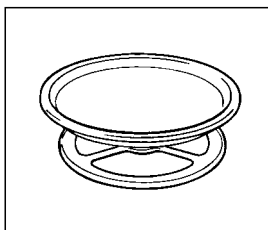
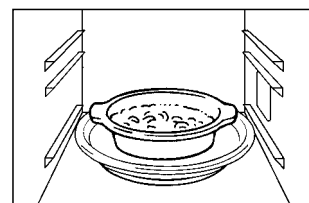
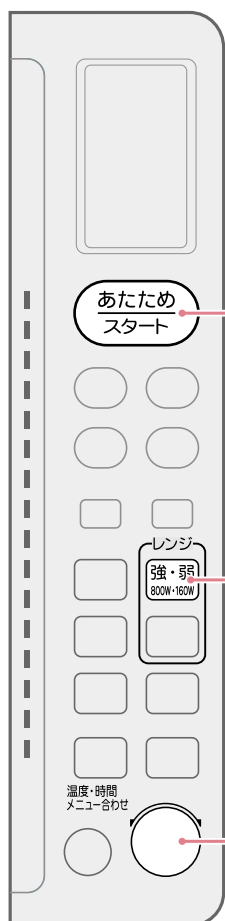
付属品

使用キー

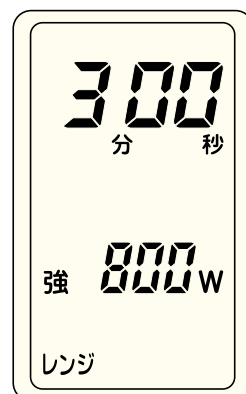
あたため
スタート
4

レンジ
強・弱
800W・160W
2

温度・時間
メニュー合わせ
3

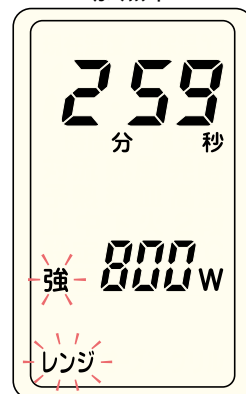
例:レンジ強(800W)で調理するとき

1 食品を庫内に入れる

2 レンジ強・弱キーを押す

● 押すごとに
レンジ強↔レンジ弱と変わります。
(800W)(160W相当)

例:食品をあたためるとき

3 ダイヤルを回し、調理時間を合わせる

4 スタートキーを押す

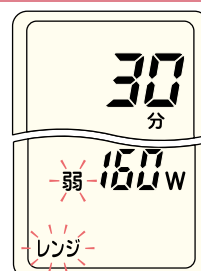
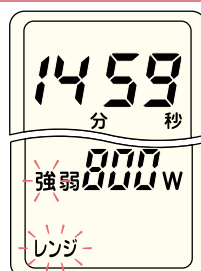
● 途中で調理時間を変えるときは、ダイヤルを回し、1分単位で増減します。

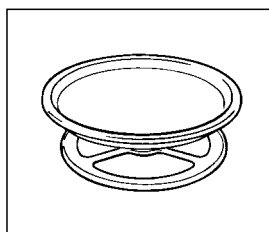
加熱中

調理終了

▶ ブザーが3回鳴る。

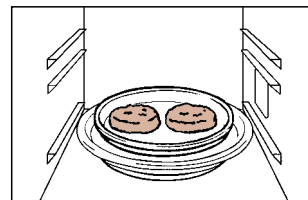
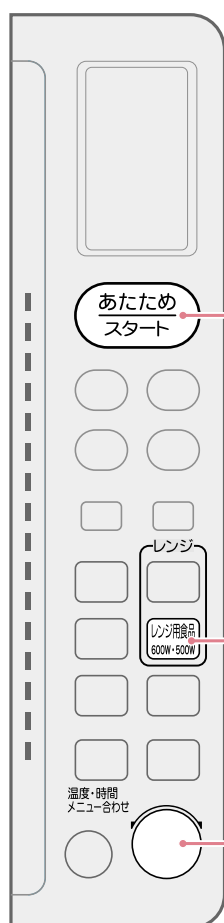
例:レンジ強(15分)→レンジ弱(30分)で連続運転するとき

スタートキーを押す前に強・弱それぞれを設定します

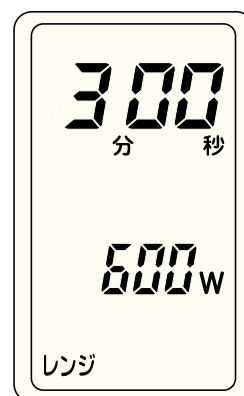
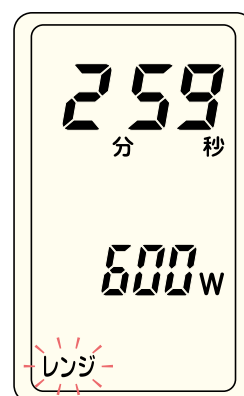
1 レンジ強に設定し、調理時間を合わせる
2 レンジ弱に設定し、調理時間を合わせる
3 スタートキーを押す
▶ 初めにレンジ強、次にレンジ弱の調理時間の残りを表示。(右図)

レンジ用食品キーであたため・調理をする

付属品

600Wと500Wの切換えができます。

例：６００Wで冷凍食品を調理するとき

1 食品を庫内に入れる

2 レンジ用食品キーを押す

● 押すごとに
６００W↔５００Wと変わります。

例：冷凍食品をあたためるとき

3 ダイヤルを回し、調理時間を合わせる

使用キー

あたため スタート　4

レンジ

レンジ用食品 600W・500W　2

温度・時間 メニュー合わせ　3

4 スタートキーを押す

● 途中で調理時間を変えるときは、ダイヤルを回し、1分単位で増減します。

加熱中

ピーッピーッピーッ

調理終了

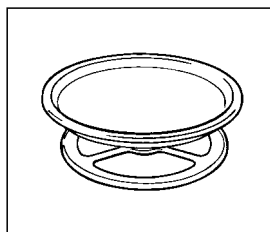
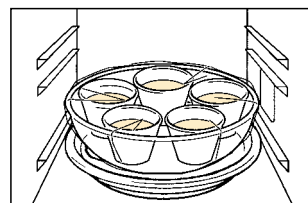
▶ ブザーが3回鳴る。

一定温度のままで調理をする

付属品

使用キー

あたため スタート
適温 とろ火
温度・時間 メニュー合わせ

お湯 90
80
おかず ごはん
70
牛　乳
60
酒かん
50
カッテージチーズ
ベビーフード
40
バター
20
0
アイス
-10

1 食品を庫内に入れる

2 適温とろ火キーを押す

3 ダイヤルを回し、お好みの温度を選ぶ

4 適温とろ火キーをもう1度押す

5 ダイヤルを回し、設定温度到達後の調理時間を合わせる

例：プリンをつくるとき

15 00 分 秒
設定 85℃
レンジ

6 スタートキーを押す

- ▶表示部に設定温度と食品のおよその温度を表示。庫内全体の温度分布も表示。
- ▶温度モニターでは設定温度が点灯し、温度変化を点滅表示。
- ●設定温度に到達後、食品のおよその温度表示は、残り時間表示に変わります。
- ●途中で調理時間を変えるときは、残り時間が表示した後ダイヤルを回し、1分単位で増減します。

ピーッピーッピーッ

調理終了

▶ブザーが3回鳴る。

ケーキ・クッキーなどを焼く

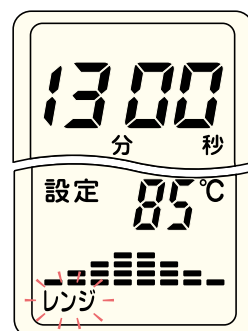
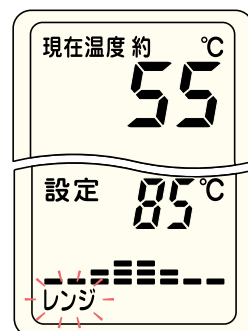
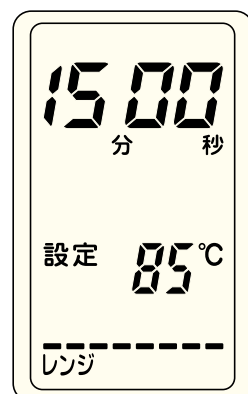
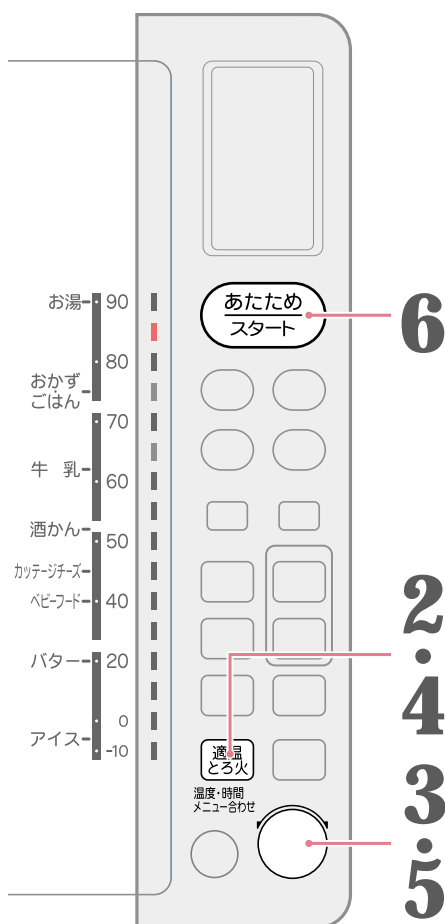
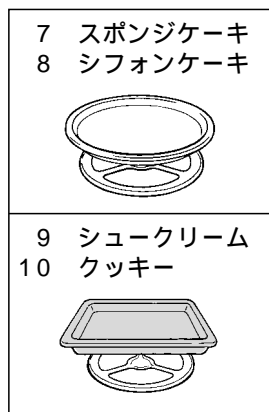
付属品

9 シュークリーム
10 クッキー

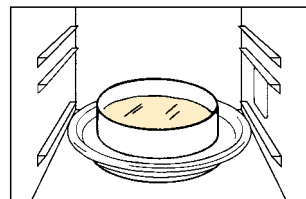
使用キー

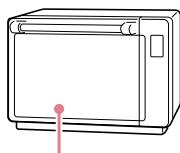
あたため スタート …… 3

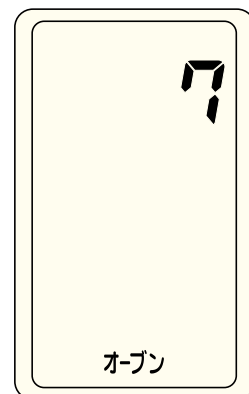
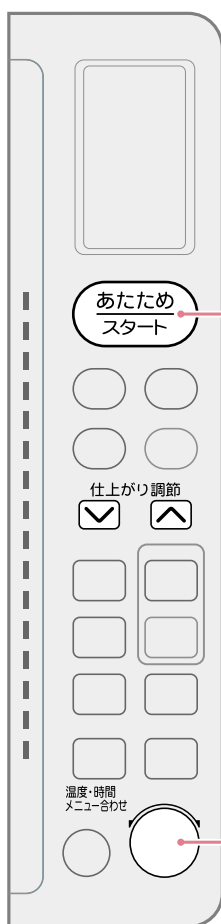
仕上がり調節

温度・時間 メニュー合わせ …… 2

- **お菓子は7～10まであります。**
- **操作手順は、下準備をのぞき同じです。**
- **下準備は、料理集を参照してください。**

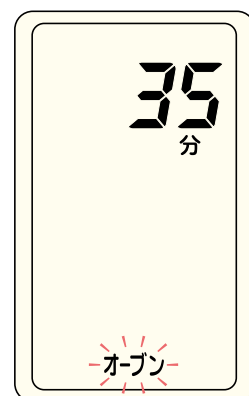
1 食品を庫内に入れる

- メニューにより付属品および角皿を入れるたなが異なります。料理集に従って使い分けてください。

2 ダイヤルを回し、メニューを合わせる

お菓子

7 スポンジケーキ　9 シュークリーム
8 シフォンケーキ　10 クッキー

- お好みや食品の分量により「仕上がり調節」キーで加減してください。

3 スタートキーを押す

▶途中で残り時間を表示。
- 残り時間は、食品の種類・量により異なります。
- 「スタート」キーを押し、残り時間が表示した後、ダイヤルを回して調理時間を1分単位で増減できます。

加熱中

ピーッピーッピーッ

調理終了

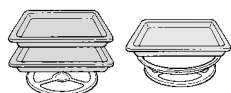
▶ブザーが3回鳴る。
- 終了後、表示部に「皿高温」が出ます。
- さらに加熱するときは手動調理で様子を見ながら行ってください。

オーブン調理（自動）

2段調理とフライや網焼き

● **操作手順は、下準備をのぞき同じです。**
● **下準備は、料理集を参照してください。**

付属品

11 2段お惣菜（じっくり焼き）
12 2段お惣菜（さっと焼き）

13 ローカロリーフライ

14 ヘルシー網焼き

使用キー

あたため
スタート
3

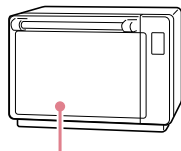
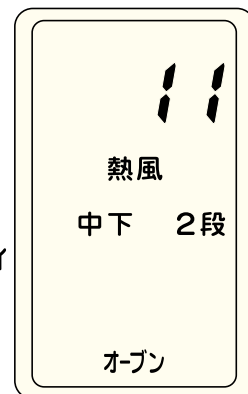
仕上がり調節

温度・時間
メニュー合わせ
2

1 食品を庫内に入れる

● メニューにより付属品および角皿を入れる、たなが異なります。料理集に従って使い分けてください。

2 ダイヤルを回し、メニュー番号を合わせる

お惣菜

11 2段お惣菜(じっくり焼き)　13 ローカロリーフライ
12 2段お惣菜(さっと焼き)　14 ヘルシー網焼き

例：11 2段お惣菜（じっくり焼き）のとき

● お好みや食品の分量により「仕上がり調節」キーで加減してください。

3 スタートキーを押す

▶ 途中で残り時間を表示。
● 残り時間は、食品の種類・量により異なります。
● 「スタート」キーを押し、残り時間が表示した後、ダイヤルを回して調理時間を1分単位で増減できます。

加熱中

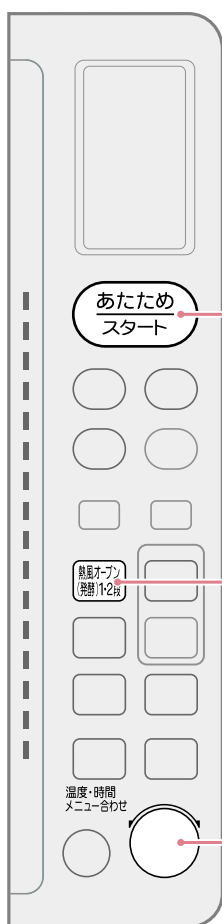
40
分
熱風
中下　2段
オーブン

調理終了

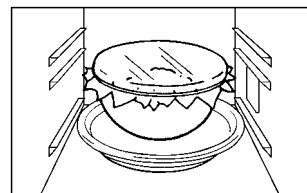
▶ ブザーが3回鳴る。
● 終了後、表示部に「皿高温」が出ます。
● さらに加熱するときは手動調理で様子を見ながら行ってください。

パン生地を発酵させる

付属品

使用キー

例：パン生地を一次発酵するとき

1 食品を庫内に入れる

- 料理集75ページ参照

2 熱風オーブン（発酵）キーを2回押す

例：パン生地を発酵させるとき

3 ダイヤルを回し、「発酵」に合わせる

- 温度100からさらにダイヤルを回し「発酵」にします。

4 熱風オーブン（発酵）キーをもう1度押す

5 ダイヤルを回し、発酵時間を合わせる

6 スタートキーを押す

- 途中で調理時間を変えるときは、ダイヤルを回し、1分単位で増減します。

加熱中

発酵終了

▶ ブザーが3回鳴る。

お願い

- オーブンなどヒーター加熱調理後、表示部に「皿高温」が表示されたときに「発酵」を設定し「スタート」キーを押すと表示部に「C21」と「高温」が表示されます。とびらを開け庫内の温度を下げてから操作してください。庫内温度により、うまく発酵できないことがあります。（111ページ参照）

オーブン調理（手動）

温度と時間をセットして焼く

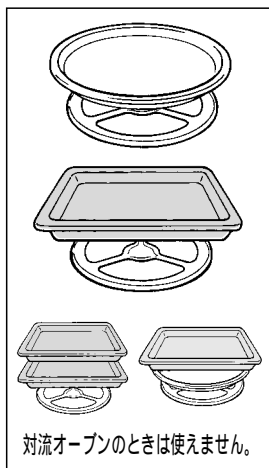
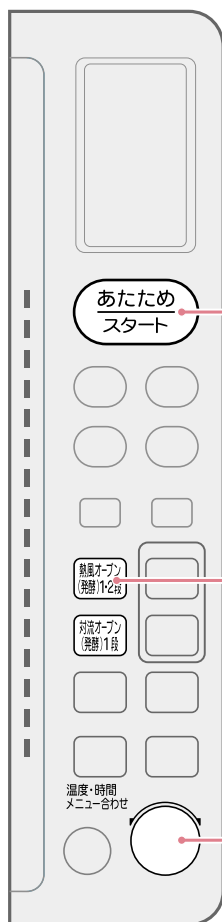
●熱風加熱と対流加熱

手動オーブン調理では、熱風加熱・
また、しっとりと焼き上げたいとき

付属品

対流オーブンのときは使えません。

使用キー

あたため スタート　5・7
熱風オーブン（発酵）1·2段　1・3
対流オーブン（発酵）1段
温度・時間 メニュー合わせ　2・4

例：バターロールを焼くとき（予熱あり）

1 熱風オーブン（発酵）キーを1回押す

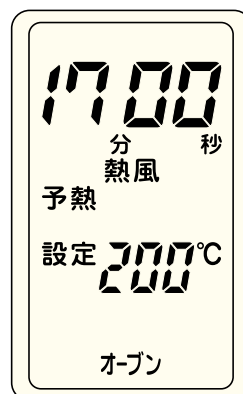
- 庫内には、回転板だけをセットします。
- 下準備は、料理集74ページを参照ください。

熱風
予熱
設定 200℃
オーブン

2 ダイヤルを回し、調理温度に合わせる

- 調理温度は、100～250℃まで設定できます。熱風オーブンの300℃、設定は予熱のみです。47ページの「予熱とは」を参照してください

3 熱風オーブン（発酵）キーをもう1度押す

17 00
分 秒
熱風
予熱
設定 200℃
オーブン

4 ダイヤルを回し、予熱終了後の調理時間を合わせる

5 スタートキーを押す

▶ 予熱開始

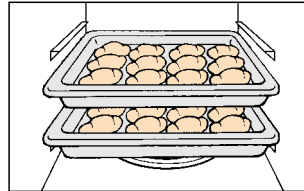
▶ 予熱終了1分前に残り時間を表示。

予熱終了

▶ ブザーが5回鳴り、「予熱終」が点灯。
- 予熱終了後15分間は庫内灯が点灯し回転板が回転します。この間に調理を始めないと、設定した内容がとりけされます。そのときは「1」から操作し直してください。

加熱中

対流加熱の2つの焼き方が選べます。2段調理を行うとき、食品全体に焦げ目を付けたいときは熱風加熱を、は対流加熱をお使いください。料理集ではお勧めの方法を掲載しています。

6 食品を庫内に入れる

7 再びスタートキーを押す

ピーッピーッピーッ

調理終了

▶ブザーが3回鳴る。
- 終了後、表示部に「皿高温」が出ます。（111ページ参照）

予熱なしでオーブン調理するとき

「予熱あり」の操作の6→1→2→3→4→5を行う

- 操作1では、「熱風オーブン（発酵）」キーを2回押します。

途中で設定を変更するとき

※予熱中は、調理時間・温度の変更はできません。

調理時間を変更するとき

- ダイヤルを回すごとに1分単位で増減できます。ダイヤルを回す速さが遅すぎたり、回す量が少ないと増減できません。少し速く、1/4回転以上回してください。

調理温度を変更するとき

- 「オーブン」キーを押し、「℃」表示が点滅中（5秒間）にダイヤルを回すと10℃ずつ増減できます。

火力を変更するとき（対流オーブン）

- 押すごとに上火→下火→標準（表示はしません）と変わります。
- 火力調節の上手な使いかたは、48ページを参照してください。
- 食品の上面のみ、または下面のみの焼色を濃くしたいときに使います。
- 調理スタート前、または調理途中に「上・下火」キーを押すと、5分間上火または下火のみで加熱し、その後通常の火力にもどります。

予熱とは

予熱とは、つくる料理に適した温度に、あらかじめ庫内をあたためておくことです。

- 予熱時間は設定温度により異なります。
  目安として設定温度が200℃の場合、熱風で約7分、対流で約15分です。
- 予熱終了後、15分間は予熱温度を保ちます。
- 対流オーブンは設定温度が、200℃以上の場合は、予熱温度は200℃です。
- 熱風オーブンは設定温度が、300℃の場合は、予熱温度が300℃で調理温度は250℃です。
  ただし庫内温度が高いと300℃は設定できません。

「上・下火」キーの上手な使いかた（対流オーブン）

- メニューや、お好みの焼き上がりに合わせて、上火・下火の火力を別々にコントロールできます。
- 手動調理時、上面または下面の焼色をさらに濃くしたいときに使用します。調理時間をダイヤルで追加しながら「上・下火」キーを押します。
- キーを押すごとに、上火→下火→標準（表示はしません）と変わります。

	上　火	下　火
使いかた	上面の焼色を濃くしたいとき 例：グラタン	下面の焼色を濃くしたいとき 例：シュークリーム、ピザ、アップルパイ
設　　定	5分間、上ヒーターのみで加熱します。	5分間、下ヒーターのみで加熱します。
備　　考	5分後、自動的に標準にもどります。 **設定を標準に戻したいときは** 「上・下火」キーを2回押します。 （経過時間に関係なく標準にもどる）	5分後、自動的に標準にもどります。 **設定を標準に戻したいときは** 「上・下火」キーを1回押します。 （経過時間に関係なく標準にもどる）

注意点

- 手動調理中は、いつでも設定できます。何回でも設定できます。
- 加熱中、どのタイミングで設定するかによって、効果が異なります。
- 高温で長時間調理した場合や、予熱ありで、長時間調理した場合などは、機械保護のため、効果が薄れることがあります。
- 残時間が5分より少ない時点で「上・下火」キーを設定しても、残時間分しか働きません。
  そのような場合は「ダイヤル」で、調理時間を変更してからお使いください。

3段たなの上手な使いかた

- 上段・中段・下段とメニューやお好みの焼き上がりに合わせて、角皿の位置を変更できます。
- 基本は料理集に掲載してあるたなで加熱しますが、焼き上がりの状態に合わせ、角皿を移動できます。

	上　段	中　段	下　段
メニュー例	グラタン等	ハンバーグ、クッキー、マドレーヌ等	バターロール、スポンジケーキ、アップルパイ等
備　　考	焦げ目をしっかりつけたいメニュー	上下を均一に加熱したいメニュー	高さがあるメニューや底面もしっかり焼きたいメニュー

丸皿と角皿について

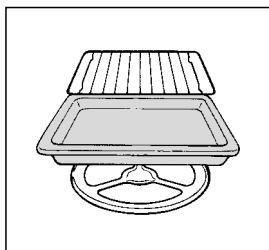
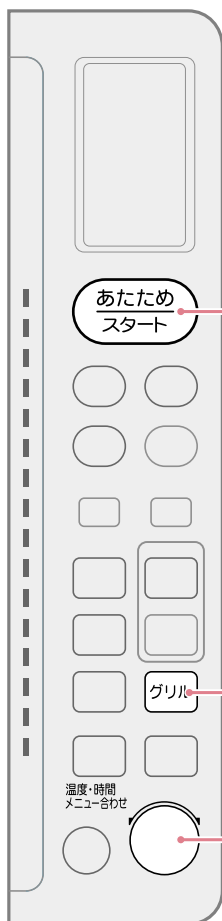
手動オーブン調理では丸皿と角皿ともに使用できます。ただし使用できる皿と加熱方式の組み合わせがありますので右表を参考に用途に合わせてお選びください。

- 角皿2段および角丸2段のときの対流加熱は使用できませんのでご注意ください。

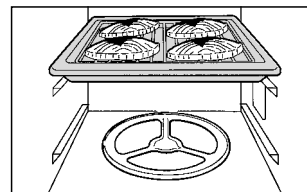
	熱　風	対　流
丸皿1段	○	○
角皿1段	○	○
角皿2段	○	×
角丸2段	○	×

グリル調理（手動）

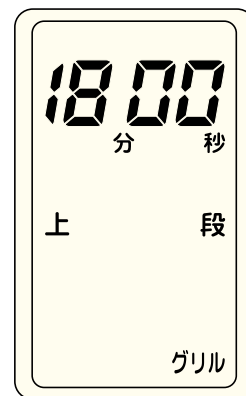
しっかりこげ目をつけて焼く

付属品

例：グリルでさかなを焼くとき

1 食品を庫内に入れる

- 料理集８４ページ参照

2 グリルキーを押す

例：グリルでさかなを焼くとき

使用キー

3 ダイヤルを回し、調理時間を合わせる

4 スタートキーを押す

- 途中で必ず裏返してください。
- 途中で調理時間を変えるときは、ダイヤルを回し、1分単位で増減します。

加熱中

ピーッピーッピーッ

調理終了

▶ ブザーが3回鳴る。
- 終了後、表示部に「皿高温」が出ます。（111ページ参照）

お手入れのしかた　お手入れはすぐにこまめにがポイントです

⚠警告

お手入れのときは、専用ブレーカーを切る
感電の原因になります。

⚠注意

本体の掃除は、専用ブレーカーを切り本体が冷めてから行うこと
感電や、やけどをする恐れがあります。

- **お手入れしても庫内の臭いがとれないときは、カラ焼き(23ページ参照)してください。臭いがやわらぎます。**
- **長時間ご使用にならないときは、専用ブレーカーを切ってください。**

庫内・とびらの内側

- かたくしぼった、ぬれふきんでふいてください。
  庫内底面は、必ず回転板をはずして行ってください。
- 回転板を､はずしたときは､お手入れ後、確実に回転軸に差し込んでください。
- 落ちにくい汚れは、ぬれたふきんをのせ汚れをふやかし､30分くらいしてからふいてください。

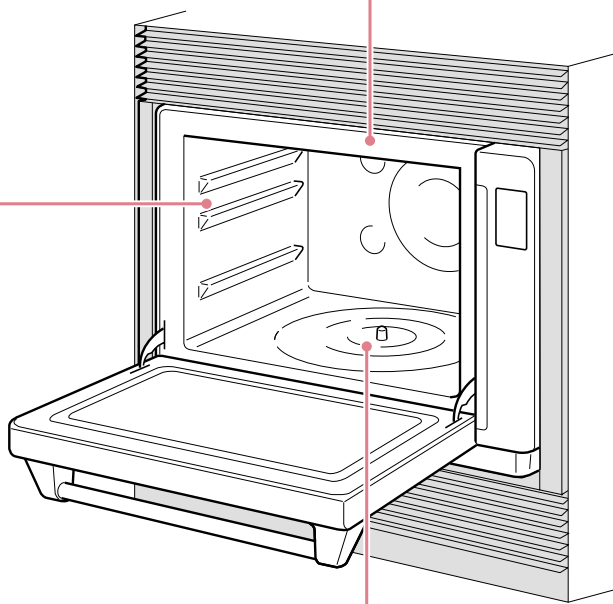
吸・排気口・とびら

- かたくしぼった、ぬれふきんでふいてください。
- 洗剤を使ったあとは、必ず洗剤分をふきとってください。

回転板・丸皿・角皿

- 洗い桶などの中で洗ってください。
  流し台に強くあてると、流し台に傷がつくことがあります。
- スポンジたわしで汚れを落とし、十分に水気をふきとります。
  回転板・角皿に水をつけたままにすると、さびが付くことがあります。また、丸皿の汚れが落ちないときは、水で薄めた漂白剤に一晩つけてください。
- 回転板を、取り付けるときは、回転軸に確実に差し込んでください。

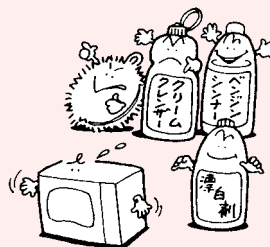
回転板の取りはずしかた

- 回転板の中央部をつかみ、軽く回しながら少しずつ真上に持ち上げます。
  回転板の周囲を無理に持ち上げて、はずすと回転軸が破損したり、庫内の塗装がはがれることがあります。

お手入れのしかた（つづき）

お願い

- **洗剤をお使いになるときは、<u>台所用（野菜、果物、食器、調理用具用）中性洗剤をうすめて使用してください。</u>**

- **次のものは使わないでください。**
  住宅家具用洗剤
  弱アルカリ性・アルカリ性洗剤
  弱酸性・酸性洗剤
  - とびらや、パネルおよび庫内壁面が損傷することがあります。

たわしや、オーブンクリーナー
クリームクレンザー
ベンジン、シンナー
漂白剤、熱湯など
- 塗装がいたんだり、傷つくことがあります。

可燃性ガス（LPGなど）入りスプレー洗剤
- **発煙、発火することがあります。**

- キャビネットや、とびらに水をかけないでください。
  さびたり､故障することがあります。
- 庫内や電子レンジ本体の周りは清潔にしてください。
  虫類が入った場合故障の原因になります。
- 回転軸部へ食品くず等を落とさないでください。
  故障することがあります。
- 庫内は､食品くずや､汁をつけたままにしないでください。
  火花や煙が出たり、さびや悪臭が出て故障することがあります。またオーブンの性能が悪くなります。
- 庫内は、傷つきやすいので、たわしやフォークなどの先のとがったものでこすらないでください。
- 回転板・角皿は使用後、急に冷却しないでください。
  変形することがあります。
- 加熱された丸皿や角皿に、急に水をかけないでください。
  発生する蒸気や、飛沫でやけどの恐れがあります。
- 丸皿は、落とさないでください。
  割れることがあります。
- 丸皿は､金属たわしや先のとがったもので､こすらないでください。

こんな表示が出たときは

表示例	理由（原因）	処置
「扉」表示 扉	●「あたため」「セットメニュー」「生解凍」「のみもの」「ゆでもの」のとき、とびらを閉め、1分過ぎてからキーを押すと表示します。	●もう1度とびらを開閉し、1分以内にキーを押してください。
「皿高温」表示 皿高温	●オーブンなどヒーター加熱調理終了後庫内が高温のとき表示します。	●とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。 （約15〜20分程度で表示が消えます。表示中でも「とりけし」キーを押すか調理メニューを設定すると消え、使うことができます。）
「C21」と「高温」表示 C21 高温	●オーブンなどヒーター加熱調理の後などで、庫内温度が高いときに「発酵」を設定すると、表示部に「高温」が点滅します。このとき「スタート」キーを押すと、左記の表示になります。	●「とりけし」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。
	●オーブンなどヒーター加熱調理の後などで、庫内温度が高いときに「あたため」「セットメニュー」「生解凍」「のみもの」「ゆでもの」「シチュー・カレー」「肉じゃが」「ジャム」を開始すると表示します。	●「とりけし」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。
「C11」表示 C11	●「あたため」「セットメニュー」「生解凍」「のみもの」「ゆでもの」自動調理丸皿メニュー、手動レンジのとき、回転板、丸皿がないと表示します。	●「とりけし」キーを押し、回転板と丸皿を使用してやりなおしてください。
	●手動グリル、自動調理角皿メニューのとき丸皿を使用すると表示します。	●「とりけし」キーを押し、角皿を使用してやりなおしてください。
「C20」表示 C20	●「生解凍」で1000gより重いものをのせたとき表示します。	●「とりけし」キーを押し、最大重量1000g以下でお使いください。
	●スポンジケーキで1000gより重いものをのせたとき表示します。	●「とりけし」キーを押し、最大重量1000g以下でお使いください。
「H」表示 H02 など	●製品が故障しているとき。	●電源プラグを抜き、修理を依頼してください。

修理を依頼される前に

つぎのような場合は故障ではありません。

	現　　象	理　由　（処　置）
全般	電源プラグを、コンセントに差し込んでも何も表示しない。	●とびらを閉じた状態で、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。 一度とびらを開けると、電源が入り表示します。
	表示部に「1000」が点滅したままになっている。	●お買い上げ後、はじめて電源プラグを差し込んで、とびらを開けたとき、この表示になります。 （「0点調節」をしてください。（22ページ参照））
	調理中、カチカチと音がする。	●機械室内のスイッチ切換え音です。故障ではありません。
	オーブンなど、ヒーター加熱時に、ポコポコという連続音や、ポコンという音がする。	●熱収縮による加熱室壁面の音で故障ではありません。
	電子レンジ調理の開始時及び途中に、ジーという連続音がする。	●電子レンジ調理時の動作音で故障ではありません。
	調理中、調理後に音（ファン）がしたり、しなかったりする。	●機械室等を冷却するファンの音で故障ではありません。 ●レンジ調理後、冷却ファンが回ることがありますが故障ではありません。 ●オーブン・グリル調理後、冷却ファンが回ることがありますが故障ではありません。
	キーを、押しても受け付けず、何も表示しない。	●とびらを開け、食品を入れてから操作してください。 （省エネルギーのため、とびらを開けた後5分をすぎると電源を切るためです。）
	とびらを開けると表示部に「0」が表示する。	●とびらを開けたとき電源が入る仕様です。
	冷却ファンが下記の状態において5分経過しても止まらない。 ●とびらを開けたままにしたとき。 ●調理終了後、庫内から調理物を取り出していないとき。 ●調理途中に食品を取り出し、表示部に残り時間が表示しているとき。 ●調理途中に（とりけし）キーを押し、そのまま放置したとき。 ●調理設定（キー操作）をして、そのまま放置したとき。 ●オーブン調理終了後などで庫内が熱くなっているとき。	●故障ではありません。冷却ファンを止める場合は、下記の操作を行ってください。 ①（とりけし）キーを押す ②とびらの開け閉めを行う。 ※約5分後に冷却ファンは止まります。 尚、庫内の温度が高い場合には、上記の操作をしてもすぐには止まりません。 庫内の温度が下がるまでお待ちください。
	調理終了後、1分ごとにピーッピーッピーッと鳴る。	●調理終了後、庫内の食品を取り出さないと鳴る機能がついています。（取り出し忘れお知らせ機能24ページ参照）故障ではありません。
	ブザーが鳴らない。	●ブザー音を消す設定になっていませんか。 ブザー音について（24ページ）を参照して、設定しなおしてください。
	調理中、ピピピ、ピピピ、ピピピとブザーが鳴る。	●セットメニューで先にあたたまった食品があることをお知らせするブザーです。 手前の食品を取り出してください。（28ページ参照）

修理を依頼される前につぎのことを点検してください。

	現　　象	点　検　(処　置)
全般	まったく動かない。	●停電ではありませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。 ●ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 ●途中でとびらを開閉しませんでしたか。 ●無表示の状態で、キー操作をしていませんか。 （とびらを開け、食品を入れてからキー操作してください。）
	「あたため」「セットメニュー」「生解凍」「のみもの」「ゆでもの」「スタート」キーを押しても加熱されない。	●「あたため」「セットメニュー」「生解凍」「のみもの」「ゆでもの」のとき、とびらを閉め1分をすぎてからキーを押していませんか。 （食品をとり出し、とびらを閉めてもう一度とびらを開け食品を入れてキーを押してください。） ●「皿高温」が表示されていませんか。 （とびらを開けて庫内をさまし、「皿高温」表示が消えてからキーを操作してください。） ●とびらがきちんと閉まっていますか。
自動調理	料理のでき上がりが悪い。	●調理のしかたは正しいですか。 （ふた、ラップの有無、付属品など確認してください。） ●庫内が、熱いまま自動調理しませんでしたか。 （庫内の温度が下がるまで待ってください。） ●食品の量は適当でしたか。 ●庫内の上面や底面が汚れていませんか。 ●メニューを正しく選んで調理開始しましたか。 ●０点調節のしかたは正しいですか。（22ページ参照）
	現在の食品の温度表示が設定温度近くになっているのに、なかなか終了しない。	●まだ低い温度の部分がある場合、設定温度近くの表示で、しばらく終了しない場合がありますが、故障ではありません。

引っ越しについて

- この東芝センサーオーブングリルレンジは電源周波数50Hz-60Hz共用です。
- 周波数（Hz：ヘルツ）の異なる地域へ引っ越してもそのままお使いになれます。
- 電源プラグをコンセントに差し込むと自動的に50Hz-60Hzが切換えられます。
- 必ずアースを取り付けてご使用ください。（8ページ参照）

仕様

項目		仕様		
電源		交流100V　50Hz-60Hz共用		
定格消費電力		電子レンジ1350W(13.7A)、ヒーター加熱1420W(14.2A)		
高周波出力		800W・600W・500W・160W相当　出力切換		
発振周波数		2450MHz	ヒーター	熱風1300W・上860W・下520W
質量(重量)		21.5kg	温度調節範囲	発酵、100～250℃、300℃※1
寸法	外形	575～635※2(高さ)×596(幅)×545(奥行)mm		
	庫内有効	250(高さ)×330(幅)×350(奥行)mm		
	丸皿(ガラスセラミックス製)直径	320mm		
	コードの長さ	約1.4m		
タイマー時限		レンジ強20分/レンジ用食品・グリル30分/レンジ弱・オーブン・発酵1時間30分・適温とろ火3時間		

※1 300℃は熱風オーブンの予熱のみ設定可能です。
※2 お使いのキッチンの高さに合わせて、575、595、625、635のいずれかに調節されています。
※このセンサーオーブングリルレンジの300℃での運転時間は約7分です。その後は自動的に250℃に切り換わります。

- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は
お買いあげの販売店にご相談ください。

転居されたり、ご贈答品などで販売店に修理のご相談ができない場合	新製品などの商品選び、お取り扱い・お手入れなどのご相談
東芝家電修理ご相談センター	**東芝家電ご相談センター**
フリーダイヤル **0120-1048-41**	フリーダイヤル **0120-1048-86** 携帯電話・PHSからのご利用は **03-3426-1048** FAX **03-3425-2101**（365日・8:00～20:00 受付）

※電話受付：365日・24時間受付　※フリーダイヤルは、携帯電話・PHSなど一部の電話ではご利用になれません。

保証書(別添)

- この東芝センサーオーブングリルレンジには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- この東芝センサーオーブングリルレンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。ただし発振管(マグネトロン)は2年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

- センサーオーブングリルレンジの補修用性能部品は、製造打ち切り後8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは　出張修理

●111～113ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切って、お買い上げの販売店にご相談ください。

保証期間中は

●保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

保証期間が過ぎている場合は

●修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料等で構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

ご連絡いただきたい内容

品　名	センサーオーブングリルレンジ	
形　名	本体操作部に表示しています	
お買い上げ日	年　月　日	
故障の状況	できるだけ具体的に	
ご住所	付近の目印等も合わせてお知らせください	
お名前	電話番号	訪問希望日
便利メモ（お買い上げ店名）		
	電話番号	

お買い上げ店名を記入されておくと便利です。

ご転居のときは

●この東芝センサーオーブングリルレンジは、電源周波数50Hz-60Hz共用です。周波数の異なる地域に、ご転居されても、そのままお使いいただけます。

愛情点検

長年ご使用の電子レンジの点検をぜひ！

ご使用の際、このような症状はありませんか?	●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●キーを押し、調理を開始しても食品が加熱されない。 ●自動的に切れないことがある。 ●使用中に異常な音や臭いが出ることがある。 ●庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク（火花）または煙が出ることがある。 ●その他の異常や故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切って、必ずお買い上げの販売店に点検・修理を依頼してください。 （技術のあるサービスマン以外の人は絶対にキャビネットをはずさないでください。）

株式会社東芝
家電機器社
〒105-8001　東京都港区芝浦1-1-1（東芝ビルディング）

東芝センサーオーブングリルレンジ

BHO-U52D・BHO-U52DS

株式会社 東芝

H0615-1